

# Cốm Mùa Thu Hà Nội

Kim Phụng



Tiếng rao của những gánh cốm rong cũng là một nét đặc trưng của Thu Hà Nội. Mùa Thu Hà Nội cũng là mùa cốm. Những hạt cốm xanh non được coi là đặc trưng của đất Hà Thành. Cốm ngon nhất là vào độ giữa thu, khi ấy sữa hạt lúa như tích tụ cả tinh hoa của trời và đất để làm nên sự ngọt bùi, chỉ ăn một lần nhớ mãi.

Với người Hà Nội, cốm trở thành món quà tao nhã, gọi nhớ. Hạt cốm xanh, mềm, thơm nồng mùi nắng, gói trong lá sen, buộc bằng sợi rơm vàng nhạt, trên quang gánh của các bà các cô bán rong len lỏi vào từng ngõ nhỏ với tiếng rao tha thiết. Vào những ngày thu, khi nắng đã nhạt và thoảng trong gió heo may,

cùng trái bưởi vàng, quả hồng mọng đỏ, nải chuối tiêu trướng cuống, đĩa cốm xanh tạo thêm màu sắc cho mâm cỗ trung thu, một món lộc của trời đất mùa Thu.

Vì là món quà tao nhã, cốm ăn không cốt no mà là nhâm nhi, thưởng thức. Còn gì thú hơn trong cái gió heo may lành lạnh, ngồi sà xuống vỉa hè, mua một gói cốm đùm trong lá sen, rồi bóc từng dùm bỏ vào miệng, thong thả nhai để vị thơm ngọt tan ra?



Nói đến cốm Hà Nội phải là thứ cốm dẹt, màu xanh non làm từ thứ nếp cái vừa qua kỳ đổ sữa. Lúa nếp nào cũng làm nên cốm, nhưng muốn cho cốm dẻo, ngậy thơm thì phải là nếp hoa vàng, một loại nếp đặc sản của riêng vùng quê chuyên sản xuất cốm.

Ngoại thành Hà Nội có nhiều làng quê làm cốm, nhưng nổi tiếng nhất vẫn là cốm làng Vòng - thuộc xã Dịch Vọng, huyện Từ Liêm, vốn là vùng trù phú, đất còn thấm đầm phù sa sông Hồng. Người dân nơi đây gắn bó với ruộng đồng và nghề làm cốm cha truyền con nối tự bao đời. Nghề làm cốm cũng lắm công phu. Khi cây lúa hoe hoe vàng, chỉ mười ngày nữa là gặt rồi là lúc người làng cốm đi chọn ngắt từng bông dài, hạt mẩy về chế biến. Muốn cốm ngon thì phải tính toán cắt lúa đúng lúc.

Lúa già hạt cốm không còn xanh, cứng và gãy nát. Lúa non quá, hạt cốm bết vào vỏ trấu, nhão mất ngon.

Thường lúa gặt hôm nào đem rang và giã cốm hôm đó. Nghề làm cốm vất vả nhất là giai đoạn rang lúa. Rang lúa sao cho vừa lửa, hạt cốm chín tới, không giòn mà tróc trấu. Giã cốm bằng loại cối riêng, nhịp chày nhẹ và đều, sao cho cốm mịn và dẻo. Vào những ngày mùa thu, chiều chiều vào làng cốm ta sẽ được thưởng thức cái hương thơm ngọt ngào lan tỏa, cùng tiếng chày giã cốm thậm thịch thâu đêm.





Từ cốm trải qua một số giai đoạn chế biến nữa, người Hà Nội có thêm bánh cốm và chè cốm... những món ăn không kém phần thi vị bởi cái dẻo thơm của cốm, bùi đậm của đậu xanh, sần sật của sợi dứa xắt mỏng. Bánh cốm đi chung với bánh su sê trở thành cặp bánh không thể thiếu trong lễ ăn hỏi từ lâu nay của người Hà Thành. Bánh cốm Hà Nội có nhiều nơi nhưng nổi tiếng nhất là bánh cốm của tiệm Nguyên Ninh ở phố Hàng Than. Còn chè cốm, khi ăn thường múc ra bát sứ nhỏ màu trắng. Chè nấu loãng bằng đường trắng và bột lọc trong suốt, thấp thoáng những hạt cốm xanh, thoảng mùi nếp và tinh dầu hoa bưởi, quyến rũ đến lạ lùng.

Ngoài thứ cốm dẹt như vẫn thấy, còn có cốm phồng (làm từ hạt cốm dẹt rang cho nở phồng lên, giòn tan). Cốm phồng có khi làm bằng thóc nếp già, được đồ lên cho dẻo rồi đem làm cốm. Tuy không thơm ngon mềm như cốm dẹt, thế nhưng vào những đêm mưa gió, bên bạn bè người thân, uống chén trà nóng và thưởng thức vị thơm, giòn tan của hạt cốm phồng thì thật là thú vị.

Mùa thu mùi hương hoa sữa, mùa hương cốm mới hòa quyện, ám áp mọi nẻo đường. Người đã một lần đặt chân đến đây giữa trời thu Hà Nội, người Hà Thành đi xa quê đều sẽ không thể nào quên được vị ngọt ngào của cốm sữa gói lá sen. Bên cạnh đó cứ mỗi độ thu về, người Hà Nội lại náo nức chờ món cốm non xanh thơm dịu cả lòng. Cốm được bán trên các mẹt hàng trên khắp được phố, gói trong lớp lá mướt như dấu hiệu rõ ràng nhất báo hiệu thu về. Cốm là một trong những món ngon Hà Nội nức lòng du khách.

Cốm ngon nhất phải kể đến cốm làng Vòng. Cùng với những mẹt cốm, các thay đổi tạo thêm với cốm xanh cũng được người dân Hà Thành yêu thích như chuối chám cốm, chè cốm, bánh cốm, chả cốm... dẻo thơm.



Chè cốm



Chuối trứng cuốc chám cốm

Chỉ mất vài phút thôi với một chút sữa soạn, bạn sẽ có ngay món chè thơm mùi cốm non xanh, thanh mát, xua tan đi cái nóng oi cuối mùa hạ. Những hạt cốm xanh trong chén chè sánh mượt quyện với hương hoa bưởi nồng nàn thật hấp dẫn.

Với người Hà Nội, cách ăn chuối cũng có cái thú và nghệ thuật thưởng thức riêng. Thu về, nhà nhà thường thích thú đi mua nải chuối tiêu trứng cuốc để chám với cốm Vòng. Dù gì thì đây cũng là đặc sản hạng sang của riêng Hà Nội và chỉ có vào mùa thu. Khi ăn món này phải thật nhẹ nhàng, từ tốn: Chuối được bẻ đôi hoặc cắt thành từng đoạn ngắn, chám miếng chuối vào cốm rồi cho vào miệng nhai thật chậm. Lúc ấy, ta mới thấy được cái vị ngọt thơm nồng của chuối hoà quyện vị dẻo bùi của cốm và thoảng chút hương diu dịu của lá sen...



Bánh cốm Hàng Than



Xôi cốm



Chả cốm



Trải qua 145 năm kể từ ngày cửa hàng bánh cốm đầu tiên được mở đến nay, bánh cốm Hàng Than đã sống với người Hà Nội. Hiện nay bánh cốm Hàng Than đã không thể thiếu trong các dịp cưới hỏi, lễ tết. Mang hình vuông tượng trưng cho đất, màu xanh tượng trưng cho mùa xuân hạnh phúc, nhân dừa đậu xanh ngọt ngào cảm xúc, bánh cốm đã hội tụ rất nhiều ý vị và mong ước cho cuộc sống đủ đầy.

Xôi cốm rất dẻo lại có vị ngọt dịu, bùi bùi của đậu xanh và sần sật của dừa tươi. Không chỉ hấp dẫn bởi hương vị mà xôi cốm là sự hòa hợp của rất nhiều màu sắc thiên nhiên, màu của lúa non, vàng đậu xanh, trắng sữa của dừa khiến bất cứ ai đã một lần thưởng thức đều không thể quên.

Chả cốm là món ăn đặc trưng và rất riêng của Hà Nội. Cách làm chả cốm của người Hà thành không phải ai cũng biết. Cốm được quyện đều với thịt lợn xay nhuyễn, viên thành từng viên đẹp và chiên vàng đều, giòn rụm, thơm ngọt. Cách ăn khác phổ biến ngày nay là kèm với món bún đậu mắm tôm.

Các món ăn sáng tạo với cốm:



Tôm bọc cốm chiên sù.



Chả cốm.



Trứng chiên cốm.



Kim Phụng